

Испытательный центр  
Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области  
«Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»  
ГБУ ЯО ЯГИКСПП

Номер аттестата RA.RU.21ПН96 от 10.02.2015  
юридический адрес: 150030, г. Ярославль, Московский проспект, 76а  
тел./факс: 8 (4852) 44-74-84, тел.: 8 (4852) 44-59-34  
e-mail: milkyar@mail.ru, сайт: yagik.ru



УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель ИЦ

*Н. Н. Кутенева*  
Н. Н. Кутенева  
подпись  
«12» августа 2022 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3082 от «12» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):  
МДОУ «Детский сад № 38»
2. Юридический адрес:  
г. Ярославль, переулок Герцена, 4а
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя)  
Напиток из яблок сушеных, дата производства: 09.08.2022. Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «09» августа 2022 г.  
Отбор произведён заявителем (Ф.И.О., должность):
6. Дополнительные сведения: мониторинг
7. НД на продукцию (информация согласно заявке):
8. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку (по информации заявителя): Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. Могильный М.П., Тутельян В.А. Москва ДеЛи плюс 2015
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
10. Код образца (пробы): 3082
11. Дата проведения испытаний: с 09.08.2022 по 12.08.2022

(общее количество страниц 2; страница 1)

*Исх № 219*  
*13.09.2022*

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты испытаний; единицы измерений	Величина допустимого уровня; единицы измерений*	НД на методы испытаний
1	2	3	4	5
Образец поступил в 14 часов 20 мин. «09» августа 2022 г. Код № 3082 Регистрационный № 3082 в журнале; № 3082 протокола испытаний				
<b>I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ:</b>				
1	Массовая доля сахара	3,5 г/180 г	5,4 г	МУ 1-40/3805-91 п. 2.3.2
Примечание: *-согласно технологической карты заказчика для массы порции 180 г сведения об условиях проведения измерений: требуемые: T = (15-25)°C; W = (30-80) % фактические: T = (24-25)°C; W = (59-75) %				

Протокол касается только образцов (проб), подвергнутых испытаниям.  
Перепечатка части протокола без согласия Испытательного центра Государственного  
Бюджетного Учреждения Ярославской области «Ярославский государственный институт  
качества сырья и пищевых продуктов» запрещается.

Ответственный за оформление протокола испытаний



(подпись)

Н.С. Тищенко

«12» августа 2022 г.

Составлен в двух экземплярах

Общее количество страниц 2; страница 2

09.08.2022  
3082, 20.01

Испытательный центр  
Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области  
«Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»  
ГБУ ЯО ЯГИКСИП

Номер аттестата RA.RU.21ПН96 от 10.02.2015  
юридический адрес: 150030, г. Ярославль, Московский проспект, 76а  
тел./факс: 8 (4852) 44-74-84, тел.: 8 (4852) 44-59-34  
e-mail: milkyar@mail.ru, сайт: yagik.ru



RA.RU.21ПН96



испытательная лаборатория



УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель ИЦ

*Н. Н. Кутенева*  
Н. Н. Кутенева  
подпись  
«12» августа 2022 г.

### ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3081 от «12» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):  
МДОУ «Детский сад № 38»
2. Юридический адрес:  
г. Ярославль, переулок Герцена, 4а
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя)  
Картофельное пюре, дата производства: 09.08.2022. Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «09» августа 2022 г.  
Отбор произведён заявителем (Ф.И.О., должность):
6. Дополнительные сведения: мониторинг
7. НД на продукцию (информация согласно заявке):
8. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку (по информации заявителя): Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. Могильный М.П., Тутельян В.А. Москва ДеЛи плюс 2015
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
10. Код образца (пробы): 3081
11. Дата проведения испытаний: с 09.08.2022 по 12.08.2022

(общее количество страниц 2; страница 1)

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты испытаний; единицы измерений	Величина допустимого уровня; единицы измерений*	НД на методы испытаний
1	2	3	4	5
Образец поступил в 14 часов 20 мин. «09» августа 2022 г. Код № 3081 Регистрационный № 3081 в журнале; № 3081 протокола испытаний				
<b>I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ:</b>				
1	Масса нетто	145,4 г	масса порций для детей 3-7 лет: (130-150) г	ГОСТ 15113.1-77 п. 3
Примечание: *-согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения				
сведения об условиях проведения измерений: требуемые: T = (15-25)°C; W = (30-80) % фактические: T = (24-25)°C; W = (59-75) %				
Используемое оборудование: 1. весы лабораторные электронные AP210 зав. № 1126243002. Свидетельство о поверке № С-ГД/18-10-2021/102634756 от 18 октября 2021 г. действительно до 17 октября 2022 г.				

Протокол касается только образцов (проб), подвергнутых испытаниям.  
Перепечатка части протокола без согласия Испытательного центра Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области «Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов» запрещается.

Ответственный за оформление протокола испытаний

  
(подпись)

Н.С. Тищенко

«12» августа 2022 г.

Составлен в двух экземплярах

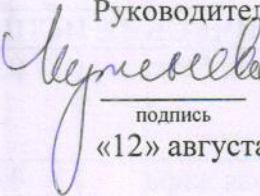
Общее количество страниц 2; страница 2

Испытательный центр  
Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области  
«Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»  
ГБУ ЯО ЯГИКСПП

Номер аттестата RA.RU.21ПН96 от 10.02.2015  
юридический адрес: 150030, г. Ярославль, Московский проспект, 76а  
тел./факс: 8 (4852) 44-74-84, тел.: 8 (4852) 44-59-34  
e-mail: milkyar@mail.ru, сайт: yagik.ru



УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель ИЦ

  
Н. Н. Кутенева  
подпись  
«12» августа 2022 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3080 от «12» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):  
МДОУ «Детский сад № 38»
2. Юридический адрес:  
г. Ярославль, переулок Герцена, 4а
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя)  
Суфле рыбное, дата производства: 09.08.2022. Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «09» августа 2022 г.  
Отбор произведён заявителем (Ф.И.О., должность):
6. Дополнительные сведения: мониторинг
7. НД на продукцию (информация согласно заявке):
8. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку (по информации заявителя): Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организованного питания при общеобразовательных школах «Хлебпродинформ» 2004 г.
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
10. Код образца (пробы): 3080
11. Дата проведения испытаний: с 09.08.2022 по 12.08.2022

(общее количество страниц 2; страница 1)

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты испытаний; единицы измерений	Величина допустимого уровня; единицы измерений*	НД на методы испытаний
1	2	3	4	5
Образец поступил в 14 часов 20 мин. «09» августа 2022 г. Код № 3080 Регистрационный № 3080 в журнале; № 3080 протокола испытаний				
<b>I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ:</b>				
1	Массовая доля белка	0,1663 г/1 г или 14,97 г/90 г	15,60 г с допусаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 приложение
2	Массовая доля жира	0,0742 г/1 г или 6,68 г/90 г	9,80 г с допусаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 приложение
3	Массовая доля сухих веществ	0,2742 г/1 г или 24,68 г/90 г	-	МУК 4237-86 приложение
4	Массовая доля золы	0,0132 г/1 г или 1,19 г/90 г	-	МУК 4237-86 приложение
5	Массовая доля углеводов	1,84 г/90 г	1,20 г с допусаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 п. 1
6	Энергетическая ценность	127,36 ккал/90 г	172,60 ккал с допусаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 п. 1

**Примечание:**

\*- согласно технологической карты заказчика для массы порции 90 г

\*\* - в соответствии с методическими указаниями по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах (утв. Минздравом СССР 29.12.1986 № 4237-86)

сведения об условиях проведения измерений:

требуемые: T = (15-25)°C; W = (30-80) % фактические: T = (24-25)°C; W = (59-75) %

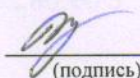
Используемое оборудование:

1. комплект оборудования для определения белка по методу Кьельдаля (блок сжигания ДК-6, зав.№ 475794, автоматическая установка отгонки паров UDK 132, зав.№ 119730)
2. весы лабораторные электронные AP210 зав. № 1126243002. Свидетельство о поверке № С-ГД/18-10-2021/102634756 от 18 октября 2021 г. действительно до 17 октября 2022 г.
3. печь муфельная ПМ-14М №00024-20. Протокол первичной аттестации № 107/А/317 от 02.03.2022 г. до 01.03.2025 г.
4. экстракционный аппарат для количественного выделения веществ из смесей с использованием органических растворителей SER 148 зав. № 141912

Протокол касается только образцов (проб), подвергнутых испытаниям.

Перепечатка части протокола без согласия Испытательного центра Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области «Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов» запрещается.

Ответственный за оформление протокола испытаний



(подпись)

Н.С. Тищенко

«12» августа 2022 г.

Составлен в двух экземплярах

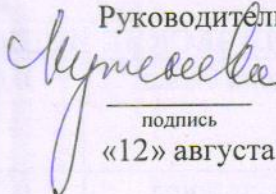
Общее количество страниц 2; страница 2

Испытательный центр  
Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области  
«Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»  
ГБУ ЯО ЯГИКСПП

Номер аттестата RA.RU.21ПН96 от 10.02.2015  
юридический адрес: 150030, г. Ярославль, Московский проспект, 76а  
тел./факс: 8 (4852) 44-74-84, тел.: 8 (4852) 44-59-34  
e-mail: milkyar@mail.ru, сайт: yagik.ru



УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель ИЦ

  
Н. Н. Кутенева  
подпись  
«12» августа 2022 г.

### ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3079 от «12» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):  
МДОУ «Детский сад № 38»
2. Юридический адрес:  
г. Ярославль, переулок Герцена, 4а
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя)  
Борщ из свежей капусты с картофелем со свининой и сметаной, дата производства:  
09.08.2022. Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «09» августа 2022 г.  
Отбор произведён заявителем (Ф.И.О., должность):
6. Дополнительные сведения: мониторинг
7. НД на продукцию (информация согласно заявке):
8. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку (по информации заявителя): Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. Могильный М.П., Тутельян В.А. Москва ДеЛи плюс 2015
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
10. Код образца (пробы): 3079
11. Дата проведения испытаний: с 09.08.2022 по 12.08.2022  
(общее количество страниц 2; страница 1)

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты испытаний; единицы измерений	Величина допустимого уровня; единицы измерений*	НД на методы испытаний
1	2	3	4	5

Образец поступил в 14 часов 20 мин. «09» августа 2022 г. Код № 3079  
Регистрационный № 3079 в журнале; № 3079 протокола испытаний

**I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ:**

1	Массовая доля белка	0,0219 г/1 г или 4,38 г/200 г	3,40 г с допусаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 приложение
2	Массовая доля жира	0,0178 г/1 г или 3,56 г/200 г	8,90 г с допусаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 приложение
3	Массовая доля сухих веществ	0,0998 г/1 г или 19,96 г/200 г	-	МУК 4237-86 приложение
4	Массовая доля золы	0,0161 г/1 г или 3,22 г/200 г	-	МУК 4237-86 приложение
5	Массовая доля углеводов	8,80 г/200 г	8,10 г с допусаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 п. 1
6	Энергетическая ценность	84,76 ккал/200 г	139,20 ккал с допусаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 п. 1

Примечание:

\*- согласно технологической карты заказчика для массы порции 200 г

\*\* - в соответствии с методическими указаниями по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах (утв. Минздравом СССР 29.12.1986 № 4237-86)

сведения об условиях проведения измерений:

требуемые:  $T = (15-25)^{\circ}\text{C}$ ;  $W = (30-80)\%$  фактические:  $T = (24-25)^{\circ}\text{C}$ ;  $W = (59-75)\%$

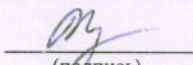
Используемое оборудование:

1. комплект оборудования для определения белка по методу Кьельдаля (блок сжигания ДК-6, зав. № 475794, автоматическая установка отгонки паров UDK 132, зав. № 119730)
2. весы лабораторные электронные AP210 зав. № 1126243002. Свидетельство о поверке № С-ГД/18-10-2021/102634756 от 18 октября 2021 г. действительно до 17 октября 2022 г.
3. печь муфельная ПМ-14М №00024-20. Протокол первичной аттестации № 107/А/317 от 02.03.2022 г. до 01.03.2025 г.
4. экстракционный аппарат для количественного выделения веществ из смесей с использованием органических растворителей SER 148 зав. № 141912

Протокол касается только образцов (проб), подвергнутых испытаниям.

Перепечатка части протокола без согласия Испытательного центра Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области «Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов» запрещается.

Ответственный за оформление протокола испытаний

  
(подпись)

Н.С. Тищенко

«12» августа 2022 г.

Составлен в двух экземплярах

Общее количество страниц 2; страница 2